

## **“ TINJAUAN TENTANG PELAKSANAAN PENGAMBILAN BARANG DI CHILLER MAIN KITCHEN HYATT REGENCY BANDUNG”**

### **process of taling items from the chiller at the main kitchen Hyatt Regency Bandung**

**Wendy Rachmadyan Nugraha<sup>1</sup>, dan Edwin Baharta<sup>2</sup>**  
**Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Telkom University**  
**Corresponding Author: [Wendy.rachmadyan@yahoo.com](mailto:Wendy.rachmadyan@yahoo.com)**

#### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pelaksanaan penyimpanan bahan makanan di hotel Hyatt Regency Bandung. Dalam sebuah hotel terdapat berbagai departemen untuk menjalankan operasional dalam memberikan pelayanan kepada tamu, Salah satunya adalah departemen *food & beverage product* dimana fungsinya sangat penting yaitu merupakan tempat tamu melakukan pemesanan makanan dan minuman . Dilihat dari fungsi kitchen itu sendiri yang ada di Hyatt Regency Bandung yang harus menyiapkan makanan yang di butuhkan tamu tentu harus ditunjang dengan penyimpanan bahan makanan yang di butuhkan dalam proses pengolahan yang akan di sajikan untuk tamu.

Kata Kunci: pelaksanaan penyimpanan bahan makanan, FIFO

#### **ABSTRACT**

*This study aims to indentify and analyze storage implementation foodstuffs availability at Hyatt Regency Bandung. In a hotel, there are various departments to carry out operations in giving the service to guests, one of the department is food & beverage product which has very important function as a place for guest to order food & beverage. As seen from kitchen function itself, Hyatt Regency Bandung must prepare food for guest needs. It has to be supported with storage implementation foodstuffs needed in processing edible food for the guest.*

Keywords: storage implementation food stuffs, *FIFO*

---

<sup>1</sup>Penulis

<sup>2</sup>Dosen Pembimbing Utama

## PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan gejala ekonomi karena adanya permintaan pihak wisatawan dan penawaran dan pemberian jasa pariwisata ( biro, perjalanan, penginapan, rumah makan ) atas produk dan berbagai fasilitas terkait (sulastiyono, tahun 2004 : 5). Dari sekian banyak penunjang pariwisata, akomodasi merupakan salah satu yang penting dalam perkembangan bidang pariwisata.

Menurut AHMA (*American Hotel & Motel Association*), definisi atau pengertian hotel adalah suatu tempat dimana disediakan penginapan, makanan, dan minuman serta pelayanan lainnya, untuk disewakan bagi para tamu atau orang-orang yang tinggal untuk sementara waktu. Berdasarkan pengertian tersebut kita dapat menyimpulkan bahwa pelayanan merupakan salah satu penunjang untuk keberhasilan sebuah usaha di bidang pariwisata.

“Main kitchen” merupakan salah satu pengetahuan dalam pengelolaan dan penyajian makan, khususnya mengelola dan menyajikan berbagai jenis makanan berat atau biasa disebut main course. Dengan demikian kitchen dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluknya makanan Europe, Chinese, Japanese, maupun makanan Asian lainnya mulai dari persiapan sampai pada saat penyajian berbagai macam makanan tradisional maupun modern.

Untuk menghasilkan produk makanan yang baik tidak hanya diperlukan sumber daya manusia yang mengelola dan bahan-bahan yang baik tetapi pengelola bahan-bahan tersebut juga sangat penting. Penyimpanan bahan-bahan tersebut yang lazim digunakan adalah metode FIFO (*First In First Out*). Hal tersebut dilaksanakan agar makanan yang di simpan dapat selalu terjaga kualitas dan cara pengambilan makanan tersebut dapat teratur.

Hyatt Regency Bandung merupakan salah satu hotel bintang lima yang terdapat di kota Bandung tempat penulis melaksanakan praktik kerja magang. Penulis melaksanakan praktik kerja magang padabagian main kitchen di hotel tersebut, mengingat pentingnya keberadaan bagian kitchen penulis tertarik untuk menulis tugas akhirjudul “ TINJAUAN TENTANG PELAKSANAAN PENGAMBILAN BARANG DI CHILLER MAIN KITCHEN HYATT REGENCY BANDUNG”

Sesuai dengan judul yang di pilih identifikasi masalah di tentukan sebagaiberikut:

1. Bagaimana pengetahuan petugas kitchen mengenai metode FIFO di main kitchen Hyatt Regency Bandung?
2. Bagaimana metode penyimpanan bahan-bahan makanan di chiller main kitchen Hyatt Regency Bandung?

3. Bagaimana petugas kitchen melaksanakan metode FIFO dengan baik?

Maksud penulisan proyek akhir ini adalah:

1. Untuk menambah wawasan bidang yang selama ini di tekuni.
2. Sebagai perbandingan antara teori yang telah di dapat di kampus dengan kenyataan di lapangan.

Tujuan penulisan:

a. Tujuan formal

Sebagai salah satu syarat mengikuti ujian siding proyek akhir program studi diploma III Telkom University .

b. Tujuan operasional

1. Untuk mengetahui pengetahuan petugas kitchen mengenai FIFO di main kitchen Hyatt Regency Bandung.
2. Untuk mengetahui alur penyimpanan bahan-bahan makanan di chiller main kitchen Hyatt Regency Bandung.
3. Untuk mengetahui pelaksanaan metode FIFO di chiller main kitchen Hyatt Regency Bandung.

## METODE

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan mengumpulkan, menganalisis dan menyajiikan data sesuai dengan masalah yang di indentifikasi.

a. Observasi

ditunjukan kepada juru masak (petugas) kitchen sebanyak 8 orang yang terlibat dalam pelaksanaan metode FIFO

b. Wawancara

kepada petugas kitchen sebanyak 8 orang

c. Studi Pustaka

untuk memperoleh data pendukung dari sumber sumber bacaan yang berkaitan dengan masalah yang di indentifikasi.

## PEMBAHASAN

1. Pengetahuan petugas kitchen mengenai metode FIFO di section main kitchen HyattRegency Bandung.

Untuk mengetahui sampai dimana pengetahuan kitchen staff mengenai metode FIFO, maka dilakukan wawancara kepada 8 orang petugas

kitchen, adapun hasil wawancara dikemukakan pada di tabel berikut :

Tabel 1

Data pengetahuan petugas mengenai cara penyimpanan bahan makanan dengan metode FIFO yang dilakukan oleh petugas kitchen di HyattRegency Bandung.

n = 8

No	Uraian Pertanyaan	Jawaban					
		Ya	%	Tidak	%	Total	%
1	Apakah anda menulis atau memberi tanggal pada bahan makanan yang akan di simpan ke dalam chiller ?	8	100	0	0	8	100
2	Apakah anda selalu menggunakan bahan makanan yang barada di depan ?	2	25	6	75	8	100
3	Apakah anda menyimpan bahan makanan yang baru di belakang bahan makan yang sudah lebih awal di simpan ?	2	25	6	75	8	100

Sumber: Data hasil olahan wawancara 2014

Berdasarkan tabel 1, hasil wawancara kepada petugas kitchen tentang pengetahuan metode FIFO dibagian main kitchen Hyatt Regency Bandung, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa tanggapan petugas kitchen sebelum melakukan proses penyimpanan bahan makanan adalah sebanyak 8 orang (100%), yang menjawab ya, dan sebanyak 0 orang (0%) yang menjawab tidak. Hal ini dikarenakan karena semua petugas kitchen selalu membawa spidol di kantong baju mereka.

Tanggapan petugas kitchen tentang sebelum membuat suatu produk apakah menggunakan bahan makanan yang disimpan didalam ciller terlebih dahulu atau tidak, dan jawaban yang dihasilkan dari petugas kitchen adalah 2 orang (25%), yang menjawab ya dan yang menjawab tidak sebanyak 6 orang (75%), hal ini dikarenakan apabila membawa bahan makanan yang sudah disimpan di dalam ciller akan memakan waktu yang cukup lama, alas an petugas kitchen harus memilih bahan-bahan di dalam chiller.

Tanggapan petugas kitchen tentang menyimpan bahan makanan yang baru di belakang bahan makanan yang sudah lebih awal disimpan, dan jawaban yang dihasilkan dari petugas kitchen adalah yang menjawab ya sebanyak 2 orang ( 25% ), dan yang menjawab tidak sebanyak 6 orang ( 75% ), sama halnya dengan tanggapan no 2, alasannya akan memakan waktu yang cukup lama, dan petugas kitchen harus memindahkan bahan-bahan yang ada di chiller tersebut, sehingga petugaskitchen hanya

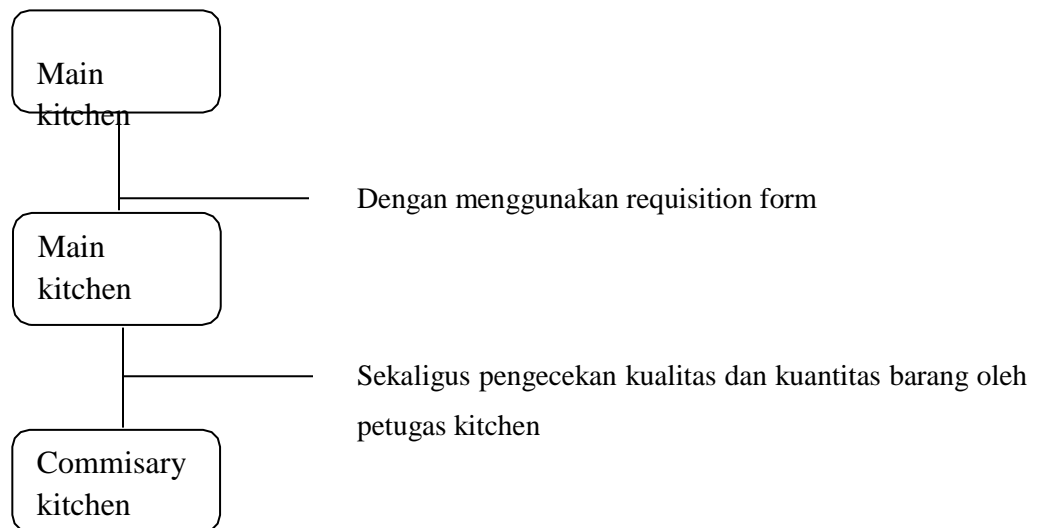
menyimpan bahan makanan yang baru secara asal.

2. Bagaimana penyimpanan bahan-bahan makanan di chiller main kitchen Hyatt Regency Bandung.

Berdasarkan pengamatan penulis dari tanggal 07 juli 2014 sampai dengan 08 januari 2015, alur penyimpanan bahan-bahan makanan di chiller main kitchen Hyatt Regency Bandung dapat di jelaskan sebagai berikut:

Gambar 1

Alur penyimpanan bahan-bahan makanan di chiller main kitchen Hyatt Regency Bandung.



Sumber: Hasil observasi penulis

Dari bagian di atas, penulis dapat menyimpulkan bahwa barang-barang yang di bawa dari

commisary kitchen harus di periksa terlebih dahulu sebelum di bawa ke section main

kitchen. Setelah di periksa kualitas dan kuantitasnya, maka baru semua bahan yang ada di simpan ke dalam chiller main kitchen dengan memakai sistem FIFO.

Dengan demikian, metode penyimpanan barang di chiller Hyatt Regency Bandung telah sesuai dengan teori yang ada pada bab sebelumnya.

Gambar 2

#### Requisition Form

Tanggal Order :

Tanggal Datang:

No	Nama Barang	Jumlah	Harga	Check List
1				
2				
3				
4				

Tanggal

Approved

Received

3. Bagaimana pelaksanaan FIFO di chiller Hyatt Regency Bandung.

Berdasarkan wawancara kepada 8 orang petugas kitchen, pelaksanaan FIFO dapat dikemukakan di tabel berikut:

Pelaksanaan FIFO sangatlah penting untuk di perhatikan, karena dapat berakibat langsung

terhadap kualitas barang tersebut jika penulis perhatikan dengan baik, proses FIFO di section main kitchen Hyatt Regency Bandung sudah menerapkan proses bahan makanan sesuai dengan metode first in first out ketika akan mengambil bahan makanan tersebut. Maka dari itu penulis melakukan sebuah wawancara dengan beberapa petugas kitchen. Hasil dikemukakan di tabel sebagai berikut:

Tabel 2

Data pelaksanaan FIFO di dalam chiller di main kitchen Hyatt Regency Bandung

N = 8

No	Uraian Pertanyaan	Jawaban					
		Ya	%	Tidak	%	Total	%
1	Apakah anda saat menyimpan bahan makanan di chiller dengan cara penyusunan agar dapat terlihat dengan baik ?	5	62,5	3	37,5	8	100
2	Apakah anda saat mengambil bahan makanan di chiller sesuai dengan prinsip FIFO ?	3	37,5	5	62,5	8	100
3	Apakah anda menyimpan bahan makanan yang baru di belakang bahan makan yang sudah lebih awal di simpan ?	3	37,5	5	62,5	8	100

Sumber :data hasil olahan wawancara 2014

Berdasarkan tabel 2, hasil wawancara tanggapan petugas kitchen tentang pelaksanaan FIFO pada bahan makanan didalam chiller main kitchen Hyatt Regency Bandung, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa tanggapan petugas kitchen tentang menyimpan bahan makanan di chiller dengan cara penyusunan agar dapat terlihat dengan baik adalah sebanyak 5orang (62,5%) yang menjawab ya dan 3 orang (37,5%) yang menjawab tidak. Hal ini di karenakan banyak hal yang lebih penting untuk dilaksanakan dan hanya akan membuang banyak waktu.

Tanggapan petugas kitchen mengambil bahan makanan di chiller sesuai dengan prinsip FIFO adalah sebanyak 3 orang (37,5%) yang menjawab ya dan 5orang(62,5%) yang menjawab tidak. Hal ini di karenakan kurangnya kepedulian petuigas terhadap bahan makanan yang di simpan dan petugas kitchenpun merasa malas untuk melaksanakannya.

Berdasarkan wawancara di atas, pelaksanaan penyimpanan barang di chiller kitchen Hyatt Regency Bandung tidak sesuai dengan teori yang ada di bab sebelumnya dan tidak sesuai dengan metode pelaksanaan penyimpanan

barang sesuai standar Hyatt Regency Bandung, karena ke 8 petugas tidak mengetahui adanya peraturan yang mewajibkan penggunaan system FIFO saat pelaksanaan penyimpanan dan pengambilan barang.

## KESIMPULAN

Dalam pembahasan pada bab-bab sebelumnya penulis menarik kesimpulan masalah yang telah di buat. Kesimpulan tersebut yaitu:

1. Petugas kitchen sebanyak 8 orang memiliki kepedulian terhadap penyimpanan barang, hal ini ditandai dengan selalu mencatat lalu lintas barang di chiller. Tetapi tidak pernah melaksanakan metode FIFO, selalu mengambil barang yang mudah dijangkau tidak memperhatikan tanggal masuk barang.
2. Metode alur penyimpanan bahan-bahan makanan di kitchen Hyatt Regency Bandung bias dibilang cukup baik dan sesuai dengan standar alur penyimpanan yang ada. Hal ini dapat dilakukan dengan baik oleh petugas dikarenakan proses alur penyimpanan sangat mudah untuk dijalankan.
3. Metode FIFO yang dilakukan oleh petugas kitchen tidak sesuai dengan standar di Hyatt Regency Bandung dan tidak sesuai dengan teori karena ketidak-

tahuan petugas kitchen atas peraturan yang berlaku.

## SARAN

Dari beberapa kesimpulan yang dibuat, maka penulis mencoba untuk memberikan beberapa saran, diantaranya :

1. Sebaiknya semua petugas kitchen diberikan pelatihan yang lebih agar seluruh petugas kitchen Hyatt Regency Bandung dapat melakukan metode FIFO dengan baik.
2. Sejauh ini metode alur penyimpanan bahan makanan di chiller kitchen Hyatt Regency Bandung sudah cukup baik dalam pelaksanaan dan harus di laksanakan lebih baik lagi agar berjalan dengan lancar.
3. Pelaksanaan metode FIFO bahan makanan di kitchen Hyatt Regency Bandung akan lebih baik jika selalu diberikan pelatihan secara berkala mengenai metode FIFO.